



26-29 settembre 2019

PRESENTAZIONE

Nella cornice del **Festival d'Autunno**, durante l'evento "Profumo di Pane Trentino" si presenteranno le tipologie di pane fresco trentino – proposte dall'Associazione Panificatori della provincia di Trento - che vanno incontro alle nuove tendenze salutistiche, al cambiamento del gusto ed alla maggiore sensibilità nei confronti della sostenibilità delle produzioni agricole da parte del consumatore.

Obiettivi dell'evento

Il pane è stato il primo esperimento di elaborazione e trasformazione di prodotti agricoli nella storia dell'uomo. Attività che esiste dunque da millenni, l'arte di fare il pane si evolve nei territori secondo tradizioni che contribuiscono a rendere uniche le singole realtà, al punto da essere parte integrante della cultura locale e popolare.

In Trentino la produzione di pane fresco si lega anche al tema dell'agricoltura di montagna che nel tempo ha influenzato, modificando e adattando, il paesaggio e le tipologie di prodotto consumate.

Nuovi modelli di alimentazione e fenomeni globalizzanti nei mercati hanno portato sulle tavole delle famiglie prodotti congelati o precotti che nulla hanno a che vedere con il pane "fresco", genuino e di alta qualità, prodotto artigianalmente in loco.

L'evento si propone di valorizzare il prodotto artigianale dell'arte bianca in Trentino e di promuovere l'acquisto di pane di qualità da parte del consumatore.

Organizzatori:

Associazione Panificatori della provincia di Trento
Camera di Commercio I.A.A. di Trento



FESTIVAL D'AUTUNNO 2019 (3^ settimana)

da giovedì 26 settembre
a domenica 29 settembre

Città di Trento

I pubblici esercizi e i Ristoranti della città di Trento che aderiscono all'iniziativa potranno proporre menu, piatti, aperitivi e finger food con il pane fresco trentino abbinato ai vini ed ai prodotti locali. Un'occasione per degustare abbinamenti inusuali e sperimentare nuovi sapori in accompagnamento ai prodotti dei laboratori artigiani di panificazione.

Il programma delle attività è in fase di definizione in accordo con le Associazioni di categoria della ristorazione e dei pubblici esercizi, nonché con la Strada del Vino e dei Sapori.

In via SS Trinità e via Mazzini

Gli operatori proporranno **una carta del pane** con i più sfiziosi abbinamenti: sarà possibile assaggiare fingerfood, panini e piatti realizzati per esaltare la gastronomia ed i prodotti del territorio con il sapore del pane fresco trentino, il tutto accompagnato da serate di intrattenimento e musica dal vivo.

(aspetto in fase di verifica:) Sarà possibile acquistare il pane prodotto dai panificatori trentini direttamente presso un piccolo stand collocato in via ss. Trinità.

Materiali in distribuzione

- carta/menu' del pane fresco trentino
- opuscolo con descrizione del pane fresco trentino
- programma evento
- prisma centrotavola



PALAZZO ROCCABRUNA

Tutti i giorni
DEGUSTAZIONE DI
PANE FRESCO TARENTINO

- Pantrentino
- Pane delle Dolomiti
- Pane di segale
- Pane al mais

con un tagliere di formaggi e salumi trentini

SABATO E DOMENICA
11:00-12:00

Colazione trentina con pane fresco, miele, confetture e succo di mela

LABORATORI

I **laboratori didattici** sono rivolti alle scuole primarie; hanno l'obiettivo di far conoscere l'arte di preparare il pane fresco e riscoprire profumi, sapori e aromi che fanno parte della cultura alimentare locale. Un altro importante obiettivo è la diffusione di spunti e idee pratiche su come riutilizzare il pane evitando gli sprechi alimentari.

Nei **laboratori di panificazione** – rivolti al pubblico e agli operatori - si potranno apprendere:

- le materie prime del pane fresco trentino e le farine a "km 0", illustrate direttamente dai Produttori;
- i sistemi d'impastamento:
 - metodo con lievitazione naturale
 - metodo con lievitazione indiretta
- la creazione e il mantenimento del lievito naturale, le proprietà nutritive e la differenza tra lievito naturale e lievito di birra;
- la prefermentazione "biga": perché creare impasti con le prefermentazioni;
- le corrette fasi lavorative degli impasti, i tempi di riposo della pasta, di lievitazione e di cottura;
- le motivazioni di un marchio di qualità per il pane trentino.

I laboratori didattici e di panificazione saranno organizzati a cura delle Aziende aderenti ad ASPAN, della Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto, da esperti della Fondazione E. Mach e da nutrizionisti e professionisti nel settore dell'alimentazione.

PROGRAMMA LABORATORI:

GIOVEDÌ 26 SETTEMBRE

09:00-10:30 "Facciamo il pane"

Laboratorio didattico rivolto alle **scuole primarie** per far conoscere l'arte di preparare un buon pane e per riscoprire profumi, sapori e aromi che fanno parte della cultura alimentare locale.

10:30-11:00 Colazione con il pane e i prodotti trentini

11:00-12:30 "Riutilizziamo il pane, riduciamo gli sprechi"

Laboratorio didattico di cucina rivolto alle **scuole primarie** con spunti e idee pratiche su come riutilizzare il pane evitando gli sprechi.

VENERDÌ 27 SETTEMBRE - PALAZZO ROCCABRUNA

09:00-10:30 "Facciamo il pane"

Laboratorio didattico rivolto alle **scuole primarie** per far conoscere l'arte di preparare un buon pane e per riscoprire profumi, sapori e aromi che fanno parte della cultura alimentare locale.

10:30-11:00 Colazione con il pane e i prodotti trentini

11:00-12:30 "Riutilizziamo il pane, riduciamo gli sprechi"

Laboratorio didattico di cucina rivolto alle **scuole primarie** con spunti e idee pratiche su come riutilizzare il pane evitando gli sprechi.

17:00-19:00 "Pane delle Dolomiti a lievito naturale e a prefermentazione (biga)"
e intervento su: "La riscoperta degli antichi cereali per un pane trentino di qualità"

20:00-22:00 "Pantrentino con farine di frumento " e intervento su: "Il lievito madre e le sue proprietà"

SABATO 28 SETTEMBRE - PALAZZO ROCCABRUNA

09:00-10:30 "Facciamo il pane"

Laboratorio didattico rivolto alle **scuole primarie** per far conoscere l'arte di preparare un buon pane e per riscoprire profumi, sapori e aromi che fanno parte della cultura alimentare locale.

10:30-12:00 Colazione con il pane e i prodotti trentini

11:00-12:30 "Riutilizziamo il pane, riduciamo gli sprechi"

Laboratorio didattico di cucina rivolto alle **scuole primarie** con spunti e idee pratiche su come riutilizzare il pane evitando gli sprechi.

17:00-19:00 "Sapori di montagna: pane di segale con lievito madre"
e intervento su: "Pane di segale, alleato della linea"

20:00-22:00 "Il pane con la farina gialla di Soro, l'oro naturale della Valle del Chiese"
e intervento su: "Coltivazioni di frumento e di mais nelle nostre valli Giudicarie: biodiversità da riscoprire"

A TAVOLA CON IL PROFUMO DI PANE TRENINO

GIOVEDÌ 26 SETTEMBRE – ore 19:00-22:00

IL PIATTO DELLO CHEF

Ristorante Lusernarhof – Luserna

Il menu si compone di:

Primo piatto:

Culle al Vezzena, croste di polenta e porcini confit
La nostra pasta ripiena fatta in casa, con Vezzena stravecchio di malga (presidio Slow Food), con croste di polenta e funghi porcini

Dolce:

Patàtana korschéntz cimbra caramellata,
con sorbetto alla prugna e cannella

Cestino di pane fresco trentino

- Un calice di Trentodoc, altri vini a lista -

TAVOLA ROTONDA PER OPERATORI

"La formazione dei panificatori di domani"

con la partecipazione degli Operatori economici e
dei Rappresentanti delle Scuole di formazione professionale
venerdì 27 settembre 2019, dalle ore 10:00
Sala Conte di Luna – Via Ss. Trinità 24, Trento

CONVEGNO PUBBLICO

*"Il pane al centro: comportamenti di acquisto,
tendenze di mercato ed aspettative.*

Il futuro del settore della panificazione"

con la partecipazione degli Operatori economici e
dei Rappresentanti delle Scuole di formazione professionale
venerdì 27 settembre 2019, dalle ore 16:00
Sala Conte di Luna – Via Ss. Trinità 24, Trento

TIPOLOGIE DI PANE FRESCO DEL TRENTO

PanTrentino

La ricetta nasce grazie all'impegno e alla passione dei Maestri Panificatori trentini, in collaborazione con la Scuola di Arte Bianca di Rovereto. La farina semi integrale utilizzata è ottenuta da grano trentino, macinato a pietra per conservare tutte le parti nobili del chicco. Si prevede anche l'utilizzo di lievito madre, che conferisce aromi e profumi caratteristici dei prodotti a lievitazione naturale.

La nutrizionista consiglia

Le farine di frumento di tipo 1 e 2 sono farine semi-integrali, notevolmente ricche in vitamine, minerali, fibre ed altre sostanze fitochimiche utili alla nostra salute.

Pane delle Dolomiti

Un pane dal gusto originale che rimanda alle sfumature di un tempo quando il pane era un alimento primario, fondamentale della dieta quotidiana. Si tratta di una tipologia di prodotto che i panettieri delle valli di Fiemme e Fassa hanno voluto dedicare ai Mondiali di Fiemme del 2013, tenuto conto dei suggerimenti dei dietisti e degli esperti di sicurezza alimentare.

La nutrizionista consiglia:

Variare i cereali e più in generale i cibi di cui ci nutriamo ci garantisce una migliore soddisfazione dei fabbisogni nutrizionali, riduce il rischio di carenze e aumenta il piacere generato dal mangiare.

Pane di segale

La segale è il tipico cereale di montagna che si adatta bene ai climi rigidi, da sempre utilizzato nella cucina contadina nell'area alpina.

Dal punto di vista nutrizionale la segale è molto energetica e ricca di sostanze e di elementi essenziali molto importanti per l'organismo.

Il gusto è leggermente acidulo, la mollica è morbida, di colore tendente al grigio, con alveolatura intensa. La crosta è croccante, dorata e speziata, senza sentori di lievito.

La nutrizionista consiglia:

La biga è una lunga pre-fermentazione dell'impasto, fatta con il lievito di birra. Questo processo porta ad una maggiore digeribilità del pane e lo arricchisce di fattori nutritivi molto utili per la salute.

Pane al mais

Pane ottenuto da farina di frumento con aggiunta di farina di mais nostrano di Storo e/o mais spin di Caldonazzo. Il gusto ricorda naturalmente la polenta, il colore della mollica è leggermente grigio/giallo, la crosta croccante e dorata.

La nutrizionista consiglia:

La lievitazione con pasta madre (o lievito madre) conferisce al pane delle preziose proprietà probiotiche, eccezionali per la salute, inoltre favorisce la digeribilità e la conservazione del pane.

A cura della nutrizionista dott.ssa Sara Filippi Plotegher